DESENVOLVIMENTO DA ATIVIDADE PANIFICADORA NA CIDADE DE FORTALEZA (1895 – 1915)

Carlos César da Silva Marinho*

RESUMO

O presente artigo se propõe à análise do desenvolvimento da atividade panificadora, bem como da popularização do consumo do pão em Fortaleza, entre os anos de 1895 e 1915. Partindo do princípio de que a alimentação pode ser compreendida como cultura material e, portanto, encontra-se vinculada às atividades humanas, sendo determinante de hábitos cotidianos e exercendo importante papel no estabelecimento de relações e práticas sociais.
Palavras-chave: Cultura Material. Alimentação. Atividade Panificadora. Fortaleza. 1895-1915.

ABSTRACT

The present article proposes to analyze the development of the bakery activity, as well as the popularization of the consumption of bread in Fortaleza, between the years of 1895 and 1915. Assuming that food can be understood as material culture and, therefore, , is linked to human activities, being determinant of daily habits and playing an important role in the establishment of relationships and social practices
Keywords: Material Culture. Food. Bakery Activity. Fortaleza. 1895-1915.

Introdução

As concepções teóricas estabelecidas nessa pesquisa visam contribuir com as análises que pretendemos fazer sobre a popularização do consumo de pão na cidade de Fortaleza no período estudado. Como afirma Carneiro (2003) de todos os aspectos da cultura material, a alimentação é provavelmente um dos que mais se encontra ligado a todas as esferas da atividade humana, contribuindo, assim, com a manutenção do corpo e à reprodução da vida cotidiana. Sendo essa uma pesquisa que se concentra no campo da cultura material, temos uma definição da mesma

* Graduando em História pela Universidade Estadual do Ceará – UECE; membro do Grupo de Pesquisas em Práticas Urbanas – MAHIS/UECE; Bolsista da FUNCAP.

que é aquela de Rede (2012), em que é definida a partir da relação entre seu papel de consumo, função sígnica e produção social dos indivíduos, além de ser equacionada a um sistema de comunicação por meio do qual as sociedades criam e expressam conteúdos discursivos de modo semelhante ao que ocorre com os códigos verbais. A cultura material é, portanto, o aspecto físico da vida humana que é sujeita aos sentidos atribuídos nas interações sociais. Com isso percebemos que não se trata apenas da ação humana transformando as coisas, mas que as representações e práticas que constituem a ação do homem não podem ocorrer sem as coisas.

As conclusões aqui elaboradas surgiram da articulação entre fontes consultadas e a bibliografia utilizada e fica dividida em três partes, sendo a primeira relacionada a chegada do pão enquanto alimento na capital cearense; a segunda que faz uma abordagem a partir do início da produção industrial do mesmo e consequências da popularização do pão na sociedade fortalezense, já a terceira parte prima especificamente em apresentar os padrões de civilidade enquanto dinâmicos e de que forma essa dinamicidade influenciou nas relações de produção e consumo do pão.

A Chegada do Trigo e do Pão

O próprio consumo de pão fabricado a partir de cereais panificáveis, principalmente o trigo, não era conhecido no Ceará até a segunda metade do século XIX e é desse período que remete a primeira padaria da cidade de Fortaleza, embora seja esse um período em que a procura pelo produto era muito baixa, devido, principalmente, a fabricação doméstica que era muito comum na época. Com isso percebemos que as pessoas não possuíam o costume de comprar as comidas que consumiam em estabelecimentos o que explica, no caso dos anos 50 do século XIX, a existência de apenas duas padarias na cidade.

As padarias eu surgiram posteriormente, assim como as iniciais, continuaram a ser empreendimentos que eram instalados em fundos de casas, quintais ou unidos a estabelecimentos de outros ramos, sofrendo adaptações para entrarem em funcionamento. Isso pode ser percebido em inúmeros casos, como por exemplo, o de Manuel Rodrigues da Silva que instalou, em 1856, a sua padaria junto a uma fábrica de fogos de artifício. Mesmo nas décadas seguintes em que se houve um pequeno desenvolvimento da panificação essa condição permaneceu e até mesmo a que viria a ser a primeira fábrica de pães e massas em geral na cidade pertencente a um italiano chamado Antônio Russo Italiano começou como uma indústria caseira no ano de 1880.

> Inicialmente as padarias eram montadas de forma improvisada, em casas residenciais com grosseiras adaptações. O forno, por exemplo, a peça principal da padaria, era construído debaixo de um telheiro, desligado do corpo da casa, onde também era armazenada a lenha. (Brandão, 1997. 211)

Não se era incomum encontrar nos jornais da época anúncios de vendas de casas eu possuíam em suas dependências fornos de padaria, confirmando que essa época foi um período de produção artesanal e caseira de pão, além de pouco rentável, já que a procura por esse tipo de estabelecimento era baixa, pois esses anúncios estampavam os jornais por meses e às vezes o mesmo anuncio reaparecia em edições do ano posterior.

A aceitação do consumo de pão fabricado a partir do trigo se deu sem grandes rejeições da população que gerassem conflitos violentos, porém o hábito de seu consumo demorou a se consolidar, sendo esse um processo lento já que padrões sociais de pensar e sentir, como o hábito de comer determinado alimento, permanecem por períodos extensos e demoram a se transformar, com isso o hábito de comer pão não surge de maneira instantânea e se desdobra aos poucos até se consolidar. Não é equivocado pensarmos isso como uma disputa entre uma economia de mercado inovadora e uma economia moral, baseada no costume.

> (...) o processo do capitalismo e a conduta não econômica baseada nos costumes estão em conflito, um conflito consciente e ativo, como que nua resistência aos novos padrões de consumo (“necessidades”), às inovações técnicas ou à racionalização do trabalho que ameaçam desintegrar os costumes. (Thompson, 1998. 21)

A Popularização e suas Consequências

A partir do final do século XIX há uma tentativa de popularização do consumo de pães, produzidos a partir do trigo. No ano de 1895 temos a instalação da que pode ser considerada a primeira fábrica do gênero na cidade de Fortaleza, abrindo uma nova era na produção de pães e massas em geral, que a partir de então passaram a ser instaladas em prédios com destino específico para isso, ocupando grandes áreas e de preferência nas esquinas das principais ruas e avenidas, diferentemente de períodos anteriores em que os locais de produção eram construídos com grosseiras adaptações junto a casas residenciais. Isso representa uma mudança na dinâmica produtiva do setor de panificação, fazendo-o a partir de então a adentrar em uma nova era.

A cidade de Fortaleza nessa ocasião passa por um momento de inserção e busca pelo progresso, modernização e civilização, como pode ser percebido, por exemplo, em diversas publicações de jornais do período. Essa busca tinha como principais agentes os grupos ligados ao setor comercial, entre eles os panificadores, governantes e o contingente de profissionais liberais.

Vale lembrar que não houve a realização de um planejamento feito por esses setores em conjunto, visto que eles nem sempre estavam politicamente alinhados e a única coisa que os aproximava era a busca desse padrão de sociedade, ou seja, em busca desse padrão é que são realizadas uma série de reformas urbanas e sociais: "Efeitos práticos dos anseios dominantes de modernização da sociedade, tais reformas visavam alinhar os centros urbanos locais aos padrões de civilização e progresso disseminados pelas metrópoles europeias" (Ponte, 1999. 13).

Essa tentativa de popularização se deve a uma busca pelo progresso e civilidade, consequência do próprio capitalismo que traz em si um processo civilizador[1].O consumo de alimentos fabricados, de maneira industrial, a partir do trigo terminou por intensificar o contato da cidade de Fortaleza com aquilo que é considerado civilizacional, no caso o consumo de trigo, considerado um alimento da civilização, já amplamente consumido e considerado civilizado pelos grandes centros de referência desse padrão na Europa, como a França que no período analisado exerce grande influência sobre a sociedade fortalezense. Embora existam outros cereais panificáveis, como centeio, aveia, cevada e outros, o trigo é o principal cereal utilizado para esse fim e já não pertence mais a um só país, servindo inclusive como vínculo entre civilizações, para que uma possa reconhecer a existência de civilidade na outra, haja vista que a expansão civilizadora não poderia ocorrer sem vínculos, sendo eles coisas que encontrassem funções semelhantes em outros países.

> a agricultura sempre teve de incidir, desde o princípio, nesta ou naquela planta dominante, depois de se construir com base nesta opção antiga e prioritária de que tudo ou quase tudo irá depender a seguir. Três delas tiveram um destino brilhante: o trigo (...). São "plantas de civilização" que organizaram a vida material e por vezes a vida psíquica dos homens com grande profundidade, a ponto de se tornarem estruturas quase irreversíveis. (Braudel, 1995. 92)

Foi a partir da primeira década do século XX que se operou uma grande transformação no setor de panificação, com a intensificação da chegada de panificadores estrangeiros a Fortaleza, que possuíam melhores conhecimentos e até mesmo pequenos capitais. A maioria desses estrangeiros era de origem portuguesa, embora também houvesse imigrantes de outros países, como Espanha e Itália.

> Não seriam muitas as padarias de fortaleza nas duas primeiras décadas deste século. (...) A Padaria Aveirense, a Padaria Palmeira, a Padaria Industrial, a Padaria Lisbonense, a Padaria Italiana (...) A tradicional Santo Antônio, de Emílio Sá (...) a única talvez pertencente a cearense, as demais eram propriedades de portugueses, de italianos e de espanhóis. (Brandão, 1997. 87)

[1] Sobre isso ver ELIAS, Nobert. **O processo civilizador**: uma história dos costumes Vol. 1. Rio de Janeiro: Jorge Zahar, 1994.

A primeira década do século XX foi também o momento de popularização do pão, em que o mesmo se tornou o alimento mais consumido pela população. Essa afirmação está baseada em alguns dados estatísticos obtidos, como por exemplo, obtidos nos almanaques administrativo, estatístico, mercantil, comercial e literário do Ceará, podemos perceber o crescimento na produção de pães e massas em geral, que no caso da fábrica Santo Antônio, a primeira do gênero na cidade, saltaram de 18 mil kg por mês no ano de 1899 para 127 mil kg no ano de 1909, sendo o pão dentre as massas o mais consumido, sendo essa outra afirmação baseada em um artigo do Jornal do Ceará de 1904[2] que relata já nesse ano que o pão era o principal alimento consumido pela população, principalmente pelos mais pobres.

Os desenvolvimentos tecnológicos combinados com o aumento populacional da cidade contribuíram para o desenvolvimento do setor de panificação, por permitirem uma produção em maior quantidade e qualidade, além de um mercado consumidor maior respectivamente. Entre esses aparatos tecnológicos podemos destacar motores, alguns inclusive à gás, cilindros, até mesmo automáticos, masseiras com capacidade de amassar 60 barricas de farinha em 12 horas, fornos e outras máquinas que não chegam a ser especificadas nos registros, ficando registradas apenas de forma genérica.

> Uma vez posta em movimento a reformulação das necessidades humanas, devido à transformação generalizada das relações entre os homens, o desenvolvimento de aparelhagem técnica correspondente ao padrão mudado consolidou os novos hábitos em um grau extraordinário. Este aparelho contribuiu para a reprodução constante do padrão e para sua disseminação. (Elias, 1994. 144)

Essa questão do desenvolvimento tecnológico chegou a influenciar nas relações de trabalho estabelecidas, sendo um exemplo disso o da fábrica Santo Antônio que possuía no ano de 1899, 18 funcionários, entre eles 13 homens, 2 mulheres e 3 crianças, porém já no ano seguinte após adquirir maquinários novos passou a contar com 12 empregados, mas especificamente 11 do sexo masculino e 1 do sexo feminino. A mesma fábrica 9 anos depois mesmo possuindo uma produção bem maior continuou com a mesma quantidade de funcionários.

Podemos perceber ao analisarmos anúncios do período que haviam padaria e pães voltados para os mais diversos públicos, como um que aparece no almanaque do estado do ceará de 1902, da padaria Gonçalves & Almeida, que comenta sobre si como uma padaria que é muito bem conceituada e frequentada que vendia pães de diversas qualidades ou um do jornal do Ceará de 1910[3] em que a padaria estrela do norte anuncia seus pães que são produzidos com as

[2] Jornal do Ceará. Fortaleza. 9 dez. 1904
[3] Jornal do Ceará. Fortaleza. 21 jan. 1910

melhores farinhas de trigo, sendo esse destinado a camadas mais abastadas. Da mesma forma também encontramos o pão como alimento consumido pelas camadas mais populares, como em um relatório do presidente da província do estado de 1905 que aborda dar pão aos famintos que vieram a cidade fugindo da seca. Como podemos perceber o que terminava por ser um diferencial no pão consumido era a composição, com os mais ricos consumindo o pão fabricado a partir de um trigo de maior qualidade e os mais pobres consumindo aqueles fabricados com o ingrediente de qualidade inferior. Ao que tudo indica, já que aos mais ricos só se anunciava pães destacando a alta qualidade do trigo, os pães fabricados através de mistura de cereais, conhecido como pão misto, deviam ser consumidos pelas camadas mais pobres. Um cereal que comumente era usado junto ao trigo era o milho e isso era usado para aumentar a produção, reduzir custos e ao mesmo tempo permitia vender o produto a um preço menor, facilitando, assim, o acesso de pão as camadas menos favorecidas. Isso ocorria pelo fato de o milho ser um cereal que era produzido no estado, diferentemente do trigo que era importado e mais caro: "A existência de dois tipos de pão, considerando-se um de primeira qualidade mais caro e, outro de segunda qualidade, embora mais barato, resultou num aspecto descriminatório para as classes de menor renda"(Brandão, 1997. 75).

Algumas padarias eram conhecidas e reconhecidas por serem bem frequentadas, não sendo também incomum enaltecerem isso em anúncios. Com isso podemos perceber que o local onde se comprava o pão também tinha relevante importância em termos de distinção. O seguimento das normas de higiene também servia como uma forma de distinção, havendo inclusive algumas padarias que anunciavam seus pães enaltecendo o fato de os mesmo serem produzidos segundo as exigências de higiene legalmente estabelecidas. Embora saibamos que essas exigências fossem um mínimo exigido para funcionamento, terminaram servindo como uma forma de distinção, pois alguns pontos que não cumpriam as exigências terminavam mesmo que proibidos de exercerem suas atividades funcionando clandestinamente. Com isso percebemos que havia os pães que seguiam os padrões higiênicos estabelecidos, sendo esses consumidos por camadas mais abastadas e outros que não seguiam os padrões vigentes e terminavam sendo consumidos pelas camadas mais populares.

Para compreendermos melhor essa questão do consumo devemos levar em conta que comer pão não é somente comer pão, pois consumi-lo vai muito além de valores econômicos ou nutricionais, racionalmente objetivados, mas também está ligado a questões simbólicas das quais estamos prisioneiros de alguma forma[4], podemos perceber a importância de analisarmos o que passou a representar o pão para a sociedade fortalezense.

[4] Sobre isso ver MONTANARI, Massimo. **Comida como cultura**; tradução de Letícia Martins de Andrade. São Paulo: Editora Senac São Paulo,2013.

Se pensarmos em termos mundiais perceberemos que com o desenvolvimento da industrialização da comida criou-se certa "abundância" de comida no mundo e modificou o que representava a comida para a população em termos mundiais.

> Diante da progressiva "democratização" do consumo, imposta pela lógica industrial de produção da comida, novas classes sociais são admitidas à comilança e uma vez que nos ensinou Fernand Braudel, os prazeres excessivamente compartilhados perdem rapidamente seu fascínio, não é de se espantar que a revolução do consumo sugira às elites novos modelos de comportamento, enquanto o hábito de comer e ostentar muito, tradicionalmente próprio das classes altas, se redefine como prática popular. (MONTANARI, 2013. P. 121 – 122)

Na cidade de Fortaleza isso também se aplica e no caso do pão, percebemos que ele passou a representar para a população mais pobre saciedade, abundância e mesmo necessidade material em geral, como podemos perceber nos relatórios dos presidentes da província do estado do Ceará dos anos de 1905, 1907 e 1908. Com isso na pesquisa empreendida percebemos no pão significados que eram comuns as diferentes categorias sociais, como a questão da civilidade, por exemplo, mas outros que eram específicos do pertencimento social, com as camadas opulentas tendo maneiras de se distinguirem das mais populares. No caso dos ricos o pão representava distinção, mas desde que não fosse o mesmo consumido pelos populares, sendo este ultimo não provido desse significado distintivo e representativo apenas de penúria. Formas de conseguir isso são aquelas já citadas aqui, como as diferenças na composição, preparo do pão e local onde eram consumidos e comprados.

Isso fica mais claro quando sabemos da informação de que o pão não era para os mais ricos o alimento que era representava a quase totalidade do percentual de comida consumida, enquanto para os mais pobres isso correspondia a realidade. As camadas mais abastadas tinham acesso a uma dieta nutricionalmente mais equilibrada e com um percentual de proteína bem mais elevado do que o dos mais pobres, tendo esses últimos acesso a uma dieta preenchida quase que exclusivamente por carboidratos. Percebemos inclusive que renda e consumo proteico são diretamente proporcionais, ou seja, quanto melhor a condição econômica de um indivíduo maior a porcentagem de proteína na totalidade de comida consumida por ele. Logo alimentos como carne e leite, por exemplo, eram comumente consumidos pelos mais ricos e com isso para eles o pão se tornava um alimento secundário e complementar.

Essa popularização do pão não se deu sem conflitos, sendo esses muito comuns entre aqueles que estavam interessados nessa popularização, no caso os produtores e as autoridades. Em jornais da época era muito comum encontrarmos registros de conflitos entre os produtores e as autoridades, como por exemplo, no ano de 1904 no Jornal do Ceará[5] em que há um artigo

[5] Jornal do Ceará. Fortaleza. 14 dez. 1904.

criticando o posicionamento do governo na falta de apoio aos produtores, questionando-se a alta tributação que prejudicava tanto os quem produzia quanto os consumidores que teriam mais dificuldades em comprar pães, por conta da alta do preço. Quanto a tributação, já que a farinha de trigo era importada percebe-se interesses antagônicos do estado e dos produtores, com o estado visando aumentar sua arrecadação e os panificadores seus lucros. Essa disputa continuou ao longo do tempo, encontrando-se mais dessas queixas dos produtores nos jornais, sendo outro exemplo disso uma nota do ano de 1910[6] que também foi publicada no jornal do Ceará: "em represália, a oligarchia, no espaço de dous annos, augmentou o imposto de industria e profissão, de 324 % para os importadores e em proporção menor para outros negociantes" (**Jornal do Ceará**. Fortaleza. 23 mai. 1910).

Outros embates ocorreram como, por exemplo, tabelamento do preço de pão, em que os preços de venda eram definidos pelo estado, o que tirava a liberdade dos panificadores e os descontentava.

> Batendo palmas ao arbítrio do governo municipal e para que não haja duvida de que o governo do estado dá mão forte a creatura edil feita a semelhança do creador, a re-publica desta vez finge collocar-se ao lado do povo na questão do pão, cujo preço vem de estipular o Sr. Guilherme Rocha no abcedario das imposições, cumulando o arrocho sobre uma classe numerosa e trabalhadora como a dos panificadores da Fortaleza. (**Jornal do Ceará**. Fortaleza. 9 dez. 1904).

Podemos perceber que esses conflitos não envolviam apenas panificadores e autoridades publicas, mas também os consumidores já que eles também tinham interesses que conflitavam com o dos outros envolvidos.

Dinamicidade dos padrões de civilidade

Assim como o trigo é visto como um alimento civilizacional, também se insere nessa mesma necessidade de virtude o modo de preparo e produção desses alimentos derivados do mesmo, que para serem considerados civilizados devem estar de acordo com as normas de higiene e armazenagem adequadas.

> Formados pelos axiomas da medicina social – novo tipo de saber médico que considerava o todo social e urbano como passível de medicalização – tais setores médico-higienistas elevaram a questão da saúde publica à condição de instrumento central para a realização do processo civilizatório que se pretendia para Fortaleza. (Ponte, 1999. 15)

[6] Jornal do Ceará. Fortaleza. 23 maio. 1910

No caso da cidade de Fortaleza, essas normas, eram definidas pela inspetoria de higiene publica do estado do Ceará, que ao longo desse período de ampliação da demanda do consumo de pães, tomou algumas medidas visando à implementação de uma higiene publica tida civilizada. Era comum encontrarmos em jornais da época anúncios de padarias que afirmavam seguir as novas regras de higiene exigidas pelo poder publico, mostrando que as mudanças nesse tipo de exigência eram constantes, mas a que marcou mais drasticamente os empreendimentos produtores foi a exigência de poço profundo de água, proibindo-se aqueles que não o possuíam de exercer suas atividades. Isso ocorreu, segundo um relatório do Dr. Carlos da Costa Ribeiro, inspetor de higiene publica no ano de 1915 nesse exato ano.

> A evolução das leis (...) da saúde (...) obrigava os panificadores a manter uma organização e uma estrutura econômica com bastante respaldo e conhecimentos técnicos, muito diferentes daqueles usados, necessários até ao final do século passado, afastando assim os possíveis concorrentes que não tivessem essas possibilidades e as qualificações necessárias para esse ramo. (Brandão, 1997. 211)

Esse momento marca uma nova era no setor de produção alimentar da cidade, alterando a dinâmica produtiva na medida em que terminou coagindo as empresas do ramo a se adaptarem a essas regras. Vale destacar, porém, que as explicações racionais não são as de mais importância para mudanças nos padrões exigidos, mas, sim, as explicações sociais: “na formação de (...) aspectos do comportamento em sociedade as motivações sociais e a adaptação do comportamento aos modelos vigentes em círculos influentes foram, de longe, os motivos mais importantes” (Elias, 1994. 122).

Podemos perceber que os padrões de civilidade a partir desse momento podem ser considerados diferentes, pois para ser considerado civilizado não bastava produzir ou consumir trigo, mas, sim, além disso, produzi-lo e consumi-lo de acordo com o que era considerado pelos padrões civilizados como higiênico. Com isso podemos perceber que os padrões de civilidade almejados não eram estéticos e definitivos, mas, na verdade, dinâmicos e que estão em constante mudança.

> A “civilização” que estamos acostumados a considerar como uma posse que aparentemente nos chega pronta e acabada, sem que perguntemos como viemos a possuí-la, é um processo ou parte de um processo em que nós mesmos estamos envolvidos. (Elias, 1994. 73)

CONCLUSÕES

A partir da pesquisa analisada podemos perceber que o pão se tornou o alimento mais popular da sociedade fortalezense na primeira década do século XX e o grande responsável foi o processo civilizador capitalista que terminou por difundir seus ideais e padrões a cidade de Fortaleza. Essa popularização, como podemos perceber, alterou diversos aspectos da vida cotidiana dos habitantes da cidade, modificando desde hábitos alimentares a relações de trabalho. Percebemos também que para isso não foram usadas apenas coisas, no caso específico dessa pesquisa máquinas e o próprio trigo que terminava transformado em pão, mas também agentes sociais, destacando-se entre eles estrangeiros, principalmente portugueses e que essas mudanças não seriam possíveis, ao menos da maneira como aconteceu, sem a contribuição dos mesmos.

REFERÊNCIAS

AZEVEDO, Miguel Ângelo de. Cronologia ilustrada de Fortaleza: roteiro para um turismo histórico e cultural. Fortaleza: Banco do Nordeste, 2001.

BACELLAR, Carlos. Uso e mau uso dos arquivos. IN: PINSKY, Carla Bassanezi (org.) Fontes Históricas. São Paulo: Contexto, 2008.

BARROS, José D´Assunção. A história serial e a história quantitativa no movimento do Annales. História Revista (UFG, impresso), v.17, p. 203-222, 2012.

BOURDIEU, Pierre. A Distinção: critica social do julgamento. São Paulo: Edusp, 2008.

__________, Pierre. Sobre o estado. Lisboa: Edições 70, 2012.

__________, Pierre. O poder simbólico. Rio de Janeiro: Bertrand Brasil, 2003.

BRANDÃO, João Neto. O alvorecer da indústria de panificação e das correlatas no mundo e no Ceará. Fortaleza: Paz, 1997.

BRAUDEL, Fernand. Civilização material, economia e capitalismo (séculos XV – XVIII) Vol. 1. As estruturas do cotidiano: o possível e o impossível. São Paulo: Martins Fontes, 1995.

CARNEIRO, Henrique. Comida e Sociedade: uma história da alimentação. Rio de Janeiro: Elsevier, 2003.

CASCUDO, Luis da Câmara. História da alimentação no Brasil. 3ª Ed. São Paulo: Global, 2004.

DA MATTA, Roberto. Sobre comida e mulheres. IN: O que faz O Brasil, Brasil. Rio de Janeiro: Rocco, 2001.

DE LUCA, Tânia Regina. História dos, nos e por meio dos periódicos. IN: PINSKY, Carla Bassanezi (org.) Fontes Históricas. São Paulo: Contexto, 2008.

ELIAS, Nobert. O processo civilizador: uma história dos costumes. Vol.1. Rio de Janeiro: Jorge Zahar, 1994.

FLANDRIN, Jean – Louis; MONTANARI, Massimo (dir.) História da alimentação. São Paulo: Estação da liberdade, 2007.

MALERBA, Jurandir. "Para uma teoria simbólica: Conexões entre Elias e Bourdieu". IN: CARDOSO, C. F; MALERBA, Jurandir (orgs.). Representações: contribuição a um debate transdisciplinar. Campinas: Papirus, 2000.

MONTANARI, Massimo. Comida como cultura; tradução de Letícia Martins de Andrade. São Paulo: Editora Senac São Paulo, 2013.

NOBRE, Geraldo. O processo histórico de industrialização do Ceará. Fortaleza: Senai, 1989.

PARENTE, Josênio. Anauê: os camisas verdes no poder. Fortaleza: Edições UFC, 1986.

PONTE, Sebastião Rogério. Fortaleza belle epoque: reformas urbanas e controle social (1860 – 1930). Fortaleza: Fundação Demócrito Rocha, 1999.

POULAIN, Jean- Pierre. Sociologia da alimentação: os comedores e o espaço social alimentar. Florianópolis: Ed Da UFSC, 2004.

REDE, Marcelo. História e cultura material. IN: CARDOSO, C.F; VAINFAS, Ronaldo (orgs.). Novos domínios da história. Rio de Janeiro: Elsevier, 2012.

THOMPSON, E.P. Costumes em comum: Estudos sobre cultura popular tradicional. São Paulo: Companhia das letras, 1998.